



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Omalla tilalla olevan elintarvikehuoneiston näytteenotto

Riina Tolvanen

Mikrobiologisen elintarvikeeturvallisuuden yksikkö

**Maitoalan koulutus valvojille ja
maitotilallisille**

23.11.2022



Ruokaviraston ohje

- Ohjeessa kerrottu komission asetuksen elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (EU) 2073/2005 vaatimukset, suositukset näytteenottotiheydestä, omavalvontanäytteenoton perusteista ja säilyvyystutkimuksista
 - https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset_4095_04_02_00_01_2020_4_liitteet-yhdistetty.pdf
- Liite 3 Maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneistot
 - <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-3-maitoalan-hyvaksytty-elintarvikehuoneisto.pdf>



Näytteenotto rekisteröidyssä huoneistossa

- Ruokaviraston ohjeessa ei erikseen mainittu rekisteröityjä huoneistoja
- Sovelletaan liitettä 3 Maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneistot
- Pienimuotoisessa toiminnassa ensisijaisesti pintapuhtausnäytteet ja hyvä työskentelyhygienia.
 - Liite 9 Vähittäiskaupat: ei prosessihygienianäytteitä, jos vuosituotanto < 10 000 kg
 - Aerobiset kokonaisbakteerit pinnoilta
 - Listeria ja salmonella.



Prosessihygieniaa kuvaava näytteenotto

- Toimintaa aloitettaessa hyödyllisiä, vaikka pienimuotoista valmistusta
- Enterobakteerit
 - Pastöroitu maito, muut pastöroidut nestemäiset maitotuotteet ja jäätelö
- *E. coli*
 - Lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistettu juusto
 - Raakamaidosta tai pastörointia heikommin lämpökäsitellystä maidosta valmistettu voi ja kerma.
- Koagulaasipositiiviset stafylokokit
 - Raakamaidosta tai pastörointia heikommin käsitellystä maidosta valmistetut juustot
 - Pastöroidusta tai voimakkaammin lämpökäsitellystä maidosta tai herasta valmistetut kypsytämättömät pehmeät juustot ja kypsytetyt juustot



Turvallisuutta kuvaava näytteenotto

- Salmonella
 - Jäätelö ja raakamaidosta tai pastörointia heikommin lämpökäsitellystä maidosta valmistetut juustot, voi ja kerma
 - Näytteenotto tuotantolaitteiden pinnoilta ja ympäristöstä.
- Listeria
 - Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa listeria voi kasvaa
 - Listeria ei voi kasvaa:
 - Pakkauksessaan kuumennetut elintarvikkeet
 - Kovat juustot, joissa pieni veden aktiivisuus
 - $\text{pH} < 4,4$ tai $\text{aW} < 0,92$ tai $\text{pH} < 5,0$ ja $\text{aW} < 0,94$
 - Myyntiaika enintään viisi päivää.
 - Näytteenotto tuotantolaitteiden pinnoilta ja ympäristöstä.



Listerianäytteenotto pinnoilta

- Tuotantoympäristöstä ja laitteista otetaan näytteet
 - Tuotannon aikana tai tuotannon jälkeen, ennen pesuja!
- Näytteenoton tarkoituksena on saada selville mahdolliset tuotantolaitteisiin pesiytyneet bakteerit, jotka tulevat esille koneita käytettäessä.



Näytteenotossa huomioitavaa

- Listeria- ja salmonellanäytteiden tuloksen luotettavuus heikkenee jos osanäytteitä vähennetään
 - Osanäytteiden on oltava samasta tuotteesta
 - Osanäytteiden määrää ei voi vähentää
 - Yksi osanäyte- rahan hukkaa?
 - Osanäytteiden yhdistäminen yhdeksi näytteeksi?
 - Vain jos laboratorio on akkreditoinut tämän menetelmän!



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kiitos!

Riina Tolvanen

@ruokavirasto.fi

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

